

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Tartines grillées



Imprimer
Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients

2

- 1 verre de farine de sarrasin
- 1 verre de poudre d'amandes
- 1 verre de farine de riz
- 2 oeufs
- 1 verre et demi d'eau

- 1 pincée de bicarbonate
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Puis en garniture, cornichons, jambon, cru, basilic, pignons...

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Pendant-ce temps-là, mélangez tous les ingrédients dans un saladier. Pour versez dans le moule. Dès que l'eau bout posez le moule sur le tamis du vitaliseur et patientez environ 30 minutes. C'est prêt !
3. Il ne vous reste plus qu'à faire faire un aller retour à vos tartines à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Déposez jambon, oeufs, avocats... tout ce qui vous plaira!

Idéales pour l'apéro!

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)